

ہدایت نامہ

CHECKED 1988

بنابر

تعلیم ماہر چمان لکھنؤ

کہ جس کو

دو تجربہ کار معلم صاحبات نے جن کو ہندوستان میں
بینل بینل سال سے زائد تجربہ حاصل ہے تصنیف کیا ہے

۱۹۰۵ء

محکمہ التعلیم کیسے ننگ و رکش لکھنؤ میں باہتمام
منشی محبوب علی مالک پریو پریو مطبعہ طبع ہوئی

فہرست مضامین

ابواب کتاب ہدایت نامہ باورچیاں ہند

- باب اول - باورچی کے لئے ہدایات +
 باب دوم - ابلنے - فراشی کرنے - کباب کرنے - اسٹوک کرنے اور بیچ کرنے کا بیان +
 باب سوم - شوربائیاں کرنے کا بیان +
 باب چہارم - مچھلی پکانے کا بیان +
 باب پنجم - ساسون پختنیوں کا بیان +
 باب ششم - سادہ ڈونگے یا سائید ڈیش روزمرہ کے کھانے کی واسطے +
 باب ہفتم - عمدہ ترین ڈونگون اور سجاوٹ کے ڈونگون یعنی مکھن یا مکھن کے پکوانے کا بیان +
 باب ہشتم - نمکین سبزیوں کے برتن کا بیان +
 باب نہم - سبزیاں اور ترکاریاں تیار کرنے کا بیان +
 باب دہم - شکار (گیم) کا بیان +
 باب یازدہم - گرم پودے اور پودین کا بیان +
 باب دوازدہم - ٹھنڈی مٹھائیوں عام چیلیوں اور متفرق اقسام کے پوڈین کا بیان +
 باب سیزدہم - کھراس کی متفرق اقسام کا بیان +
 باب چہارویہم - روٹی وغیرہ کا بیان +
 باب پانزدہم - مختلف اقسام کی کبابیاں +
 باب ستردہم - مٹھائیوں اور بند کئے ہوئے میوہ کا بیان +
 باب ہفدہم - متفرق اقسام کے مرہ - آچار چٹنی لکھنڈا کا بیان +
 باب ہشودہم - انڈون کے تیار کرنے کی متفرق ترکیبوں کا بیان +
 باب نوزدہم - برتن کی متفرق اقسام کا بیان +
 باب بیستم - متفرقات

باب اول



میری دانست میں تمہارے خاندان کے تمام لوگ خانساں باورچیوں اور خدمت گاروں کا کام کرتے ہیں۔ اس لئے تم سے امید ہے کہ تم بھی خانساں کے تمام کام بخوبی جانتے ہو گے۔ اور ہر قسم کے انگریزی کھانے پکانے کے قواعد سے ضرور آگاہ ہو گے۔ ہاں شاید بعض بھید اس فن کے تمہاری نظر سے پوشیدہ ہوں۔ مگر افسوس کی بات ہے۔ اگر تم ان سے ناواقف رہنا پسند کرو اس لئے لازم ہے کہ ان کے سیکھنے کی کوشش کرو۔ اور ان میں قابلیت ہم پہنچا کر اپنے ہنرمیں لایق کہلاؤ۔

ہر سال نئی نئی قسم کے کھانے ایجاد ہوتے رہتے ہیں۔ اور دانا آدمی متفرق بیماریوں کے باعث انواع و اقسام کے کھانے دریافت کرتے رہتے ہیں بہت سی بیماریاں معدہ سے اٹھتی ہیں۔ اور یہ تمہارا ہی کام ہے۔ کہ تم ان کو نہ اٹھنے دیا ان کا علاج کرو۔ اس لئے ضرور ہے کہ تم کھانے پکانے سے متعلق ہر ایک کام کو عمدہ طور سے کرو۔ تاکہ اس سے گھر کے لوگوں کو بہت آرام رہے کیونکہ اگر کھانا خراب ہو گا تو میم صاحبہ الگ خفا ہو گی۔ صاحب کو جلد بدمعہ ہوگی بلکہ وہ دن بھر بد مزاج رہیں گے۔ اور صرف تمہارے قصور اور نالائقی کی وجہ سے گھر کا سب نظام الٹا پلٹا ہو جائیگا۔ ہندوستان کے لوگوں کا خیال اپنی قدیم رسوم کی طرف بہت ہوتا ہے۔ اور یہ لوگ یہی چاہتے ہیں۔ کہ جو کچھ ان کے باپ دادا کرتے آئے ہیں۔ وہی کرنے جائیں گو یہ سب کسی

قدر درست ہے۔ لیکن ہر صورت میں اسی کی پیروی کرنا فرض واجب نہیں۔ مثلاً تم سب لوگ آج کل دیا سلائی برستے ہو۔ کیا تمہارے باپ دادا بھی اسے برستے تھے؟ نہیں۔ کیونکہ انہوں نے تو اسکو دیکھا بھی نہیں تھا۔ اسی طرح کیا وہ مٹی کا تیل استعمال کرتے تھے۔ کبھی نہیں۔ کیونکہ یہ توبہ ولایت میں بھی موجود نہیں تھا۔ سو سب سے پہلی بات جو تم کو سیکھنی چاہیئے یہ ہے کہ نئے طریقوں کے بارہ میں بے اعتبار نہ بنو۔ تاکہ بہت تکلیفات سے بچ سکو۔ اب فرض کیا کہ تم اپنے باپ دادا سے زیادہ عقلمند اور ہوشیار بننا چاہتے ہو۔ تو تم کو پہلے یہ سیکھنا ضروری ہے کہ تم ان سے زیادہ صاف رہنا سیکھو۔ کہ جس بات کا ان کو کبھی خیال بھی نہیں تھا۔

ڈاکٹروں نے دریافت کیا ہے۔ کہ بری قسم کے بھجڑا میلے دودھ اور غلیظ پانی کے استعمال سے پیدا ہوتے ہیں۔ اگر تم دودھ کو باورچی خانہ کی گندمی موری کے پاس جہان سے بدلوا آئی ہے رکھو یا اس گڑبے کے پانی کو جو کئی دن سے میلے کچڑ میں موری کے پاس جہانگہ سبزی کے پھلکے اور مرغی کی انٹڑیاں وغیرہ پڑی ہوں استعمال کرو تو کیا عجب ہے۔ کہ تم اپنے صاحب یار اس کے باوا لوگ (بچہ) کو جان سے مار ڈالو۔ اور یہ ایسا سمجھا جائیگا۔ کہ گویا تم نے نہ کھایا لیکن ان کے کھانے میں ملا دیا ہے۔

صاحب لوگوں کا صفائی کو پسند کرنا صرف ایک خیالی شوق نہیں بلکہ ہر نوع موت اور زندگی کا سارا مدار ہے۔ اس کو کبھی نہ بھولو۔

ایک چھوٹے اور مختصر سے باورچی خانہ میں بھی ہم کو صاف رہنا کچھ مشکل بات نہیں ہے۔ اول تو اپنی میم صاحبہ سے ہر ششماہی کے بعد باورچی خانہ میں سفیدی کرا دینے کی درخواست کرو۔ اور اس موقع پر اپنے سب سالانہ

یعنی تمام باورچیخانہ کو صاف کر لو۔ اگر فرش کچا ہو۔ تو اپنی میم صاحبہ سے کہہ کر
 اینٹوں کا بنوا لو ایسا کہ اینٹ کے ساتھ اینٹ مصالح سے خوب پیوند ہوئی
 ہوئی ہو۔ اور یہ بھی خیال رکھ لو کہ موری جہاں تم پانی پھینکتی ہو اسی ڈھولان
 ہو۔ کہ پانی خوب باہر جاسکے۔ پھر اپنی میم صاحبہ سے مٹی کے تیل کا خالی کنٹر
 مانگ لو۔ اس کا ڈھکنا کا ٹکڑا اور ایک لکڑی یا لوہے کی تار ہاتھ سے پکڑنے
 کیواسطے لگو لو۔ اور ان کو گھڑوں کے عوض استعمال کیا کرو۔ خاص کر اگر
 تم ان کے پاس ایک ٹین کا ٹکڑا رکھ لو۔ تو اگر جلد ہی میں تمہیں پانی درکار
 ہو گا۔ تو سب کچھ کام چھوڑ کر دوڑ کے دونوں ہاتھوں سے گھڑا نہیں اٹھانا
 پڑے گا۔ وہ پانی جو کبابچخانہ کے لئے درکار ہے۔ مثلاً چاء اور شوربا و سبزی
 ابالنے وغیرہ کے لئے فلٹا کے گھڑے کے پاس باہر رکھنا چاہیے۔ ہشتی سے
 تاکید کرو کہ اس کو بھرا رکھے۔ اور اگر وہ یہ کام پورا کرنے میں تکلیف دے
 تو اپنی میم صاحبہ کو اطلاع دینے میں بالکل دیر نہ کرو۔

اپنی الماری کے اندر کاغذ لگا لو۔ اور ہر ایک دیگچے کے لئے دیوار میں
 جدا جدا میخ گاڑ لو۔ اور اگر تم یہ دو باتیں اختیار کر لو یعنی یہ کہ ایک تو کبھی
 میلا دیگچہ نہ رکھو۔ اور دوسرا یہ کہ کبھی سونے کی تیاری نہ کرو۔ جب تک
 کہ ان کو لٹکایا نہیں۔ تو تمہیں معلوم ہے۔ کہ اس کا نتیجہ کیا ہو گا؟ نتیجہ یہ ہو گا
 کہ تم صفائی کے بارہ میں سب کچھ سیکھ چکے ہو۔ جو ہم تمہیں سکھانا چاہتے ہیں
 (۱) تو ہر صبح کو تمہارے سب دیگچے صاف موجود ہوں گے +
 (۲) تمہارے دیگچے میں رات بھر دودھ شوربا اسٹو وغیرہ ٹپکے نہیں پڑے ہونگے
 (۳) تم نے سب سچا ہوا کھانا مقررہ جگہ میں رکھ دیا ہو گا۔
 اور اگر تم ان عادتوں کے ساتھ ایک کام اور کرو۔ کہ تمام رات

باورچخانہ کے دروازے اور کھڑکیاں کھلی رکھو۔ نواد رکھ سیکھنے کی حاجت نہیں رہے گی۔ کیونکہ اس سے یہ بھی ظاہر ہو گا کہ +

(۱) گوشت ڈولہ میں اپنی مقررہ جگہ میں رکھا ہوا ہے +

(۲) آٹا اور کوئلے اور راکھ پروں میں ملی ہوئی کسی کونہ میں ڈھیری نہیں ہوئی پڑی ہیں +

(۳) کوئلے اور ہر اڈہر زمین پر بکھرے ہوئے نہیں پڑے ہیں +

(۴) تمہارا عزیز حقہ بے موقع نہیں پڑا ہے +

(۵) تم باورچخانہ میں نہیں سوتے ہو۔ کیونکہ اگر دروازے کھلے ہیں۔ تو تم

سردی کے باعث باورچخانہ میں سونا پسند نہیں کرو گے۔ اگر چہ راند رجا سکتے

تو تم اپنا بیش قیمت حقہ اور اڈہر نہ ڈال دیتے۔ اور چیزوں کا ٹوکیا ذکر۔

اگر گتے اندر باہر آویں جاویں تو تم انہیں گوشت ناحق کھلوادو گے۔ حقیقت تو

یہ ہے۔ کہ بیشک تم ہمیشہ نواد دروازے کھلے نہیں رکھ سکتے۔ مگر کھڑکیاں رات

کو ہرگز نہیں بند کرنی چاہئیں۔ اگر تمہاری میم صاحبنا یک چک لگا ہوا

دروازہ لگوا دیوے کہ جس میں نالہ لگ سکے۔ اور ہوا بھی خوب اندر آ سکے

تو تمہارا باورچخانہ ہمیشہ صاف اور شفا بخش ہو گا +

اس کا صفا رکھنا تم اپنا فخر جانو۔ بس یہ تمہارا پہلا فرض ہے +

اب دوسری بات یہ ہے۔ کہ تم اپنے آپ کو صاف رکھو۔ باورچخانہ کو

اکثر اپنے ہاتھ بہت موقعوں پر استعمال کرنے پڑتے ہیں۔ بعض چیزیں ایسی ہیں

جو کہ بہ نسبت چھپچھپا کاٹا کے ہاتھ سے اچھی طرح سنور سکتی ہیں۔ پر نہ میلے ہاتھوں

سے اُچلے ہاتھوں سے۔ اس لئے ایک ٹکڑہ صابن کا اور ایک ٹولیا اپنے

استعمال کے لئے تم کو ہمیشہ پاس رکھنا ضرور ہے۔ بے موقع ہاتھ استعمال

نہ کرو۔ مثلاً انڈے پوڈنگ میں انگلیوں سے نہ ملاؤ۔ یہ بہت بُرے معلوم ہوتے ہیں۔ گرم کپڑے پہن کر کھانا نہ پکاؤ۔

گرم اور باقی ہر قسم کے مصالجات کا غد میں لپیٹ کر مت رکھو۔ صرف تین اور بوتل وغیرہ میں ان کو رہنے دو۔ یہ بھی یاد رکھو کہ اگر تمہارے پاس ہر ایک چیز کے لئے جگہ ہے۔ تو ہر ایک چیز اپنی جگہ میں ہوگی۔ کوئلہ کسی ایسے صندوق میں رکھو کہ جس میں تالہ لگ سکتا ہو۔ اور ہر صبح کو دن بھر کے خیرج کے موافق ایک دوسرے کھلے صندوق میں نکال لیا کرو۔ کیونکہ تمہارے ساتھی نوکرا کثردیانت دار نہیں ہوتے ہیں۔ ان کے قصور کے لئے تم اپنی میم صاحبہ کے سامنے فضول خرچی کے ملزم کیٹون ٹھہرتے ہو۔ کوڑے کا انبار دروازے سے باہر نہ پھینکو۔ اور ہفتہ سے ہر روز باورچیخانہ میں بھارو دو لاؤ۔ اس طرح ہر روز کا کام باقاعدگی اور تدبیر سے پورا ہونا چاہیے۔ پہلے ہفتہ اور ہشتی کو بلاؤ۔ اگلے دن کی راکھ کو اٹھاؤ۔ اور چوہوں کے چبوترہ کو جھڑاؤ۔ ہشتی اپنی مشک لے اور ہفتہ سچاڑا لیکر فرش اور موری اور عرض کو خوب دھو دے۔ ہشتی سے اور تازہ پانی منگواؤ۔ اور ہفتہ سے اس ٹب کو جو کوڑے کا انبار ڈالنے کو باہر رکھا ہوا ہے خالی کر دو۔ صرف ایک چوہا جلا کر تیلی چڑھا دو۔ اب بازار سے سودا خرید کر لانے کا خوب موقع ہے۔ اپنے ہی خیال سے اپنی میم صاحبہ کے سامنے گوشت بن کر نہ کھڑ رہو۔ بلکہ جو کچھ تم نے سوچ رکھا ہے۔ کہو اگر وہ لگ مٹن کیس تو تم اچھی بات نہ کہو۔ جب تک کہ تمہیں خوب معلوم نہ ہوئے۔ کہ وہ تازہ ہونے کے سبب سے بہت سخت ہے۔ اور اس کا دو ایک دن شکار ہونا ضرور ہے خاص کر جب کہ سر لائن بیف کے ڈولے میں پڑی ہوئی ہے۔ اور اس

کے بگڑ جانے کا اندیشہ ہے +

سب کچھ جو تمہیں اس دن کے لئے درکار ہے۔ مانگ لو اور اگر تم لکھنا جانتے ہو تو جو کچھ حکم ہے۔ سلیٹ پر لکھ لو۔ تب کوئی غلطی نہ ہوگی +
حاضری کا بھی حکم لیاؤ۔ اور کل اگر کوئی بڑے اہتمام کا بڑا بھاری کھانا تیار کرنا ہو تو اس کا بھی خیال کر لو۔ تاکہ تم ہر طرح سے تیار رہو تاکہ بڑی احتیاط سے انوع واقسام کے مختلف اور عمدہ کھانے تیار کرنے میں اپنی میم صاحبہ کی مدد کر سکو۔ جب وہ کسی پوڈنگ کے بنانے کی بڑی فکریں ہوں۔ اور تم آکر پاس سے کہ دو۔ کہ آج کے مکھن کھلے ہوئے دودھ کا بونچ رہا تھا۔ مینے کراشگل کٹل بنالیا ہے۔ یا آج حاضری پر سے جو چاول بچ رہے تھے۔ اور خدمت گار کہتا ہے کہ سیب خراب ہو رہا ہے اگر حکم ہو تو ان کا اچھل مرنگ بنالوں۔ تو وہ کیسی خوش ہو گئی۔ برعکس اس کے کہ ہندوستانی باورچیوں کا دستور یہ کہہ دینا ہے کہ جو حضور کا حکم گویا کہ یہ بھی کسی کھانے کا نام ہے۔

حاضری کے بعد تمہاری روٹی کھلے کا وقت ہے۔ اور اگر خفہ پینا بھی ضروری امر ہے۔ تو اب پی لو۔ اس وقت سوائے دو کے باقی تمام چھٹے بجھا دو۔ ایک ٹودہ کہ جس پر کتیلی ہے۔ اور جو کہ ہمیشہ تیار رہنا چاہئے۔ اور دوسرا وہ کہ جس پر شورہہ کا دیگچہ رکھا ہوا ہے +

ٹفن سے ڈیڑھ گھنٹہ پیشتر باورچی کے اصلی کام کرنا کا وقت شروع ہوتا ہے اور کھانا مین پر پہنچنے کے بعد ختم ہوتا ہے۔ ابھی سے کسی اچھے کھانے کی تجویز کر لو۔ تاکہ اپنی میم صاحبہ کو کچھ صلاح و مشورت دے سکوا اور خوب یاد کر لو۔ کہ کوئی چیز باقی نہ رہ جاوے +

